

GF MULTI



GF MULTI

Het glutenvrije, vezelrijke brood met oliehoudende zaden

Verwerkingsvoordelen:

- Veelzijdige verwerkingsmogelijkheden
- Zeer goede deeg eigenschappen
- Eenvoudige en betrouwbare verwerking

Kwaliteitsvoordelen:

- Broodtypische bruine korst
- Zeer typische, aromatische broodsmak
- Zeer goed bakvolume
- Zeer goede vershouding

Recept:

GF MULTI	10.000 g
Plantaardige olie	400 g
Gist	400 g
Water, ca.	8.500 g
Deeggewicht	19.300 g
Kneedtijd:	4 + 5 min.
Deegtemperatuur:	22 °C
Geen deegrust	
Afweeggewicht:	450 g
Geen tussenrij	
Narijs:	50 min.
Oventemperatuur:	220 °C, aflopend met stoom
Baktijd:	60 min.
Decoratie:	zonnebloempitten, sesamzaad, lijnzaad, pompoenpitten en maïsgriesmeel (in gelijke verhouding)

* geen gebruik van eieren en ei producten, noch melk of melkproducten

100 g brood bevat:

Energie	1111 kJ (265 kcal)
Vetten	9,4 g
waarvan verzadigde vetzuren	1,4 g
Koolhydraten	33,8 g
waarvan suikers	3,6 g
Vezels	7,5 g
Eiwitten	7,5 g
Zout	1,0 g

GF MULTI

Le pain sans gluten, riche en fibres et aux graines oléagineuses

Avantages de fabrication:

- Multiples possibilités de fabrication
- Très bonne consistance de la pâte
- Fabrication simple et fiable

Avantages de qualité:

- Belle croûte brune
- Saveur de pain typique et très aromatique
- Beau volume après cuisson
- Très bonne conservation

Recette:

GF MULTI	10.000 g
Huile végétale	400 g
Levure	400 g
Eau, ca.	8.500 g
Poids de la pâte	19.300 g
Pétrissage:	4 + 5 min.
Température de la pâte:	22 °C
Pas de repos	
Poids:	450 g
Pas de détente	
Apprêt:	50 min.
Température du four:	220 °C, descendante avec de la vapeur
Temps de cuisson:	60 min
Topping:	graines de tournesol, graines de sésame, graines de lin, graines de potiron et semoule de maïs (en proportions égales)

* pas d'utilisation d'œufs ou de produits contenant des œufs, ni de lait ou de produits laitiers

100 g de pain contient:

Énergie	1111 kJ (265 kcal)
Graisses	9,4 g
dont acides gras saturés	1,4 g
Glucides	33,8 g
dont sucres	3,6 g
Fibres alimentaires	7,5 g
Protéines	7,5 g
Sel	1,0 g

rijk aan vezels

riche en fibres




IREKS

N.V. IREKS BELGIUM S.A.
Europalaan 66
1932 Zaventem
BELGIE | BELGIQUE
Tel.: +32 2 7672029
Fax: +32 2 7682600
info@ireks.be
www.ireks.be

Gluten
FREE

